

Medieninformation

IFA 2011

Mit CuliSense gelingt jedes Menü vollautomatisch

Revolution in der Küche: CuliSense garantiert perfekte Ergebnisse

Er ist intelligent, er ist elegant und er zeigt, wo es in Sachen perfektes Braten, Garen und Backen langgeht: Der neue CuliSense Backofen von AEG ist bislang der einzige Backofen, der automatisch die richtige Beheizungsart, -temperatur und Garzeit einstellt und erkennt, wann ein Gericht fertig ist – einfach auf Knopfdruck. Der Nutzer entscheidet, was auf den Tisch kommen soll, CuliSense macht den Rest. Kein lästiges Prüfen und Bangen mehr, ob Auflauf, Ente, Zander oder Strudel gelingen, dafür bleibt mehr Zeit für andere Dinge. Damit verwirklicht der neue Profi aus dem Hause AEG die Idee eines programmierbaren Backofens auf einer völlig neuen Ebene.

„Der neue CuliSense ist fast wie ein privater Koch im eigenen Haus: Er backt alleine, gibt Bescheid, wenn das Essen fertig ist, benötigt kein Vorheizen und ist zudem kindersicher“, umschreibt Andreas Nirschl, Produktmanager Kochen Einbau bei Electrolux die Neuheit. „Er wurde in Rothenburg speziell für die Bedürfnisse des deutschen und europäischen Marktes entwickelt und ist für junge Familien genauso geeignet wie für Nutzer jeden Alters, die Wert auf eine gute Performance in der Küche und kulinarische Köstlichkeiten legen.“

Attraktives Design – einfache Bedienung

Die neu entwickelte ”intelligente Funktion” ist der Clou des neuen attraktiven Küchenhelfers. Dieser automatische Prozess setzt ein, nachdem Kategorie und Art der Speise per Fingertipp eingegeben wurden. So gibt es fünf detailliert unterteilte Speisekategorien für Backen, Braten, Convenience-, Ofen- und Pizzagerichte. Je nach Wunsch zaubert der smarte Ofen die komplette Menü-Palette, von Kuchen über Roastbeef, zartem Huhn und Fisch sowie Gemüseauflauf bis zur Pizza. Möglich macht dies ein Sensor im Inneren des Geräts, der Gewicht und Art der Speise ermittelt. Insgesamt 76 verschiedene Einstellungen stehen zur Wahl, die zu 1001 Genussvarianten führen. Spielend leicht erhalten Hobbyköche so ein professionelles Ergebnis und werden zu entspannten Gastgebern, die statt Stress in der Küche mehr Zeit für ihre Gäste haben.

Die Vorteile von CuliSense auf einen Blick:

- Vollautomatischer Backofen
- 9 CuliSense-Betriebsarten – von vollautomatisch bis manuell
- Intuitive Bedienung über ergonomischen Kontroll-Drehknopf
- Navigationssystem in 25 Sprachen
- Schnellstart des Automatikbetriebs
- Pyrolyse
- Intelligente Fleischsonde und Drehspieß

AEG Backofen CuliSense BY 9004000 M, UVP: 2.049 Euro

ELECTROLUX UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

ADRESSE
Elisabeth Lokai-Fels
Fürther Straße 246
90429 Nürnberg

TELEFON
0911-3 23 12 58

TELEFAX
0911-3 23 11 78

E-MAIL
Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de
unternehmenskommunikation@electrolux.de

INTERNET
www.electrolux.com
www.aeg.de
http://newsroom.electrolux.com/de



Electrolux ist ein weltweit führender Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz. Jedes Jahr kaufen Kunden in mehr als 150 Ländern mehr als 40 Millionen Produkte. Der Schwerpunkt des Unternehmens liegt auf innovativen, durchdachten Geräten, die auf Basis umfassender Konsumentenbefragungen entwickelt werden und so den realen Bedürfnissen der Verbraucher und Profis entsprechen. Bekannte Marken wie Electrolux, AEG, Eureka und Frigidaire bilden ein Portfolio aus Kühlschränken, Geschirrspülern, Waschmaschinen, Herden, Klimaanlagen und Kleingeräten, wie zum Beispiel Staubsauger. 2010 setzte Electrolux mit 52.000 Mitarbeitern circa 11,1 Milliarden Euro um.

ELECTROLUX UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

ADRESSE	TELEFON	TELEFAX	E-MAIL	INTERNET
Elisabeth Lokai-Fels	0911-3 23 12 58	0911-3 23 11 78	Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de	www.electrolux.com
Fürther Straße 246			unternehmenskommunikation@electrolux.de	www.aeg.de
90429 Nürnberg				http://newsroom.electrolux.com/de